ŒNOGOM INSTANT®

Gomme arabique à dissolution instantanée.
Conforme au codex œnologique international.

ORIGINE

- **ŒNOGOM INSTANT®** est issu des meilleures sélections de gommes arabiques. Provenant d'espèces botaniques particulières d'Acacia (Acacia Sénégal) la gomme arabique est un exsudat gommeux séché. L'origine géographique spécifique et la sélection naturelle ou par reproduction des plantes les plus qualitatives offre un produit de grande qualité. **ŒNOGOM INSTANT®** est totalement exempt d'O.G.M.

CARACTÉRISTIQUES

- **ŒNOGOM INSTANT®** est obtenue après purification par voie humide pour éliminer les impuretés, ainsi le taux d'insolubles est inférieur à 0,1 %.
- **ŒNOGOM INSTANT®** est une gomme arabique poudre nouvelle génération présentée sous forme instantanée pour une dissolution rapide et totale. Le traitement physique d'instantanéisation sans additifs lors du séchage fait d'**ŒNOGOM INSTANT®** un produit d'une grande pureté physico-chimique. La gomme pure, sous forme poudre microgranulée de couleur crème, est très facilement dispersible et soluble dans l'eau ou le vin et peut être utilisée sans aucune filtration ultérieure.
- **ŒNOGOM INSTANT®** est un hétéro-polysaccharide issu de structure globulaire fortement ramifiée et d'un poids moléculaire très élevé (1 000 000 de Dalton). Elle permet de former, en solution, un film continu et souple autour des particules insolubles.
- **ŒNOGOM INSTANT®** ne contient ni additifs ni conservateurs (absence de SO_2).

LAFFORT ŒNOLOGIE

LAFFORT ŒNOLOGIE
B. P. 17 - 33015 BORDEAUX Cedex - FRANCE
Tél. +33 (0)556 86 53 04 - Fax +33 (0)556 86 30 50
www.laffort.com

PROPRIÉTÉS

- **ŒNOGOM INSTANT®** de part sa composition et son contenu élevé en polysaccharides non fermentescibles, contribue :
  - A la stabilisation de la matière colorante des vins rouges jeunes. La gomme arabique ralentit les phénomènes de polymérisation et les risques de précipitation en bouteille.
  - A la protection colloïdale en s'opposant efficacement à l'agrégation de colloïdes hydrophobes amorphes issus de transformations physico-chimiques.
  - A la stabilisation vis-à-vis des précipitations tartriques par renforcement de l'action de l'acide métatartrique et en prolonge la durée de protection.
  - A l'amélioration de souplesse des vins en limitant l'action gustative des tanins avec les composants protéique de la salive.
  - A l'expression olfactive par l'absence d'anhydride sulfureux et favorise l'équilibre des vins marqués par l'excès d'acidité ou d'astringence.

DOSE D'EMPLOI

20 à 100 g/hL.

MODE D'EMPLOI

ŒNOGOM INSTANT® doit être incorporé dans un vin parfaitement limpide avant ou après la dernière filtration. **ŒNOGOM INSTANT®** peut être ajouté directement au vin ou après mise en solution dans de l'eau. La filtration des vins reste plus aisée lorsque l'ajout **ŒNOGOM INSTANT®** est fait 24 à 72 heures avant.
Aucune opération de collage ne sera effectuée après l'addition d'**ŒNOGOM INSTANT®**.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg. Carton de 15 kg.

Poche de 2,5 kg.

Sac de 10 kg.

LAFFORT ŒNOLOGIE

B. P. 17 - 33015 BORDEAUX Cedex - FRANCE
Tél. +33 (0)556 86 53 04 - Fax +33 (0)556 86 30 50
www.laffort.com

0427-1000